



GAMMACATERING®

INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG	3
GAMMA GRUPPE	4
Organigramm GAMMACATERING	5
30 JAHRE GAMMACATERING	6
UNSERE ERFAHRUNG	7
KULINARIK	8
RAUMGESTALTUNG	16
GAMMA BRINGTS	31
LOCATION	34
NACHHALTIGKEIT	36
UNSERE PARTNER	37
UNSERE MITARBEITER	39
REFERENZEN	43
KONTAKT	44



EINFÜHRUNG

Viel Leidenschaft und noch mehr Können.

Eine Geburtstagsfeier, ein geschäftliches Treffen, ein Publikumsanlass. Wo Menschen zusammenfinden, sorgen Catering und Inszenierung für Stimmung. Bei GAMMACATERING sind Köche auch Dirigenten, Raumgestalter auch Bühnenbildner, Servicemitarbeitende auch Gastgeber. Vom jungen Küchenteam werden marktfrische Köstlichkeiten und genussvolle Häppchen überall frisch zubereitet. Raumgestalter inszenieren ganze Welten, erfahrene Organisatoren sorgen für reibungslose Abläufe, eingespielte Teams für unvergessliche Momente. Das ist die kreative Gastlichkeit à la GAMMACATERING, seit 1986.



GAMMA GRUPPE

GAMMACATERING®

Das Mutterhaus hat ihren Sitz in Hünenberg. Konzept und Beratung, Kreation und Inszenierung, Kochkunst und Organisation. Das ist kreative Gastlichkeit à la GAMMACATERING, seit 1986.

GAMMACATERING | Bösch 43 | 6331 Hünenberg | T +41 41 781 10 01
zug@gammacatering.com | www.gammacatering.com

ZunftHaus zur Saffran

Am wunderschönen Zürcher Limmatquai in bester Nachbarschaft zum Rathaus empfängt das ZunftHaus zur Saffran zu grandiosen Anlässen und Festen. Ganz in der Tradition der Zünfte wird in den herrschaftlichen Räumen stil- und glanzvoll gefeiert wie damals. Speis und Trank, aber auch gekonnte Raumgestaltung und Floristik bringen die moderne Note ins Ambiente; zu gewissen Anlässen gehört eben mehr als ein fantastisches Haus.

ZunftHaus zur Saffran | Saffran AG | Limmatquai 54 | T +41 44 251 37 40
info@zunfthauszursaffran.ch | www.zunfthauszursaffran.ch

HAUTE

Die HAUTE SA ist ein exklusives Memberclub Restaurant hoch über den Dächern von Zürich. Es bietet einer anspruchsvollen Businessklientel eine diskrete Oase. Atemberaubende Aussicht sowie hochstehende Kulinarik zeichnet das Restaurant aus.

HAUTE | Talstrasse 65 | 8001 Zürich | T +41 43 344 72 72
welcome@haute.ch | www.haute.ch

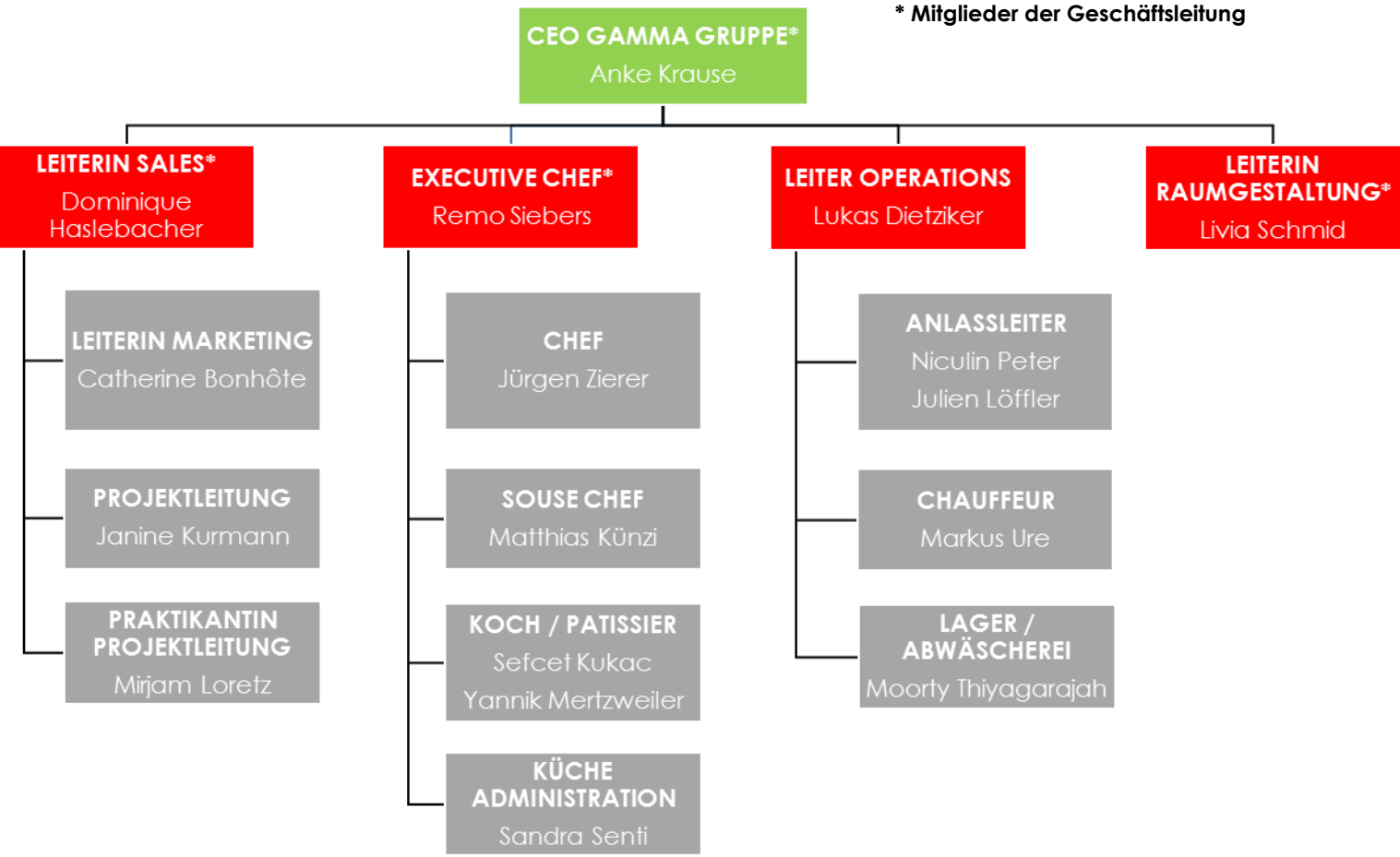


Mal das Festland verlassen, um unbeschwertes Vergnügen zu finden. Das Davidoff-Schiff auf dem Zürichsee ist die ideale Plattform für private Feste und Firmenanlässe. Zigarren-Aficionados werden an Bord wie Kapitäne betreut, auch Nichtraucher stechen vergnügt in See. Anlässe wie «Smoke on the Water» von Davidoff, «Cigar Tasting Nights» und weitere Fahrten bis zum 4-Gang Dîner auf See locken immer wieder Wassernixen und Seebären an.

GAMMACATERING | Bösch 43 | 6331 Hünenberg | T +41 41 781 10 01
zug@gammacatering.com | www.gammacatering.com



ORGANIGRAMM GAMMACATERING



30 JAHRE GAMMACATERING

Gastgeber mit gutem Grund.

1986 beschliesst der Inhaber des Comestible-Geschäftes «Zur Münz» in Zug, Peter Gamma, seinen Sinn für Köstliches, seinen untrüglichen Stil und seine Leidenschaft als Gastgeber einem grösseren Publikum zu öffnen. Heute zählt die Firma GAMMACATERING mit rund 20 Mitarbeitenden und über 500 freien Mitarbeitenden zu den führenden Schweizer Unternehmen in ihrem Bereich, ihre festlichen Arrangements sind legendär.

30 Jahre GAMMACATERING steht für:

30 Jahre Cuisine in der Manege

Hochstehende Kulinarik und frische Zubereitung

30 Jahre Hochseilakt für die Gäste

Persönliche Betreuung, Individualität, Liebe zum Detail, Leidenschaft

30 Jahre Salto Mortale für den Service

Kompetenten Service, Motivation, unsere Visitenkarte nach Aussen

30 Jahre auf grosser Tournee, immer mit grandiosen Vorstellungen, in jedem Zelt, auf jedem Platz, in jeder Halle, auf jeder Bühne

Schweizweit unterwegs, Einzigartigkeit, wir setzen jedes Konzept um

30 Jahre Programm mit Jubel, Trubel, Livré und grossem Orchester

Alles aus einem Guss

30 Jahre GAMMA Zirkusfamilie

Team, Zusammenhalt, Loyalität



UNSERE ERFAHRUNG

Vom ersten bis zum letzten Moment.

GAMMACATERING setzt alles daran, dass Ihr Anlass ein Erfolg wird. Von der Planung und Umsetzung bis hin zu kulinarischen Höhenflügen für Sie und Ihre Gäste. Damit Sie sich voll auf Ihre Gäste konzentrieren können, wird Ihnen mit einer Komplett-Betreuung inklusive Servicepersonal den Rücken frei gehalten. Durch die langjährige Erfahrung und der engen Zusammenarbeit mit kompetenten Partnern, schafft GAMMACATERING einen einmaligen Auftritt. Grösse und Art spielen hierbei keine Rolle.

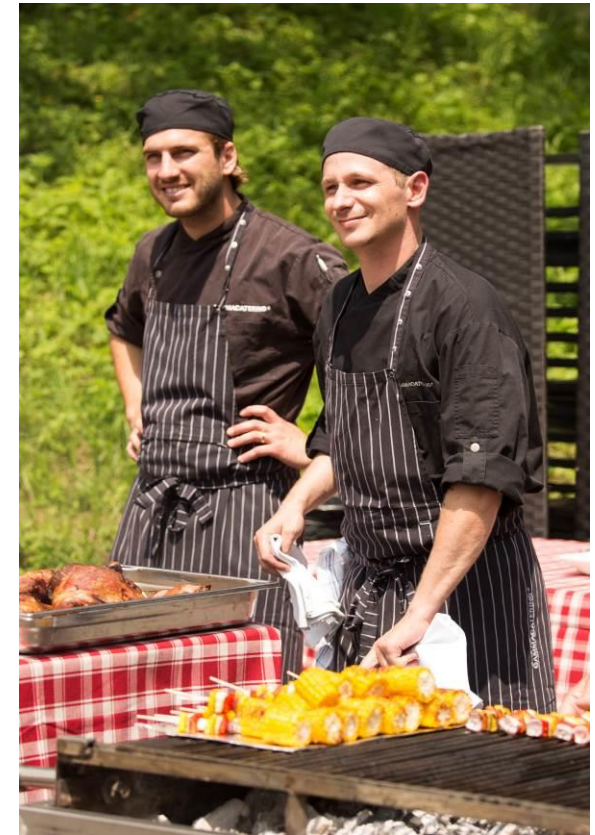




KULINARIK

Das Auge isst mit, der Geist genießt.

GAMMACATERING verfolgt immer das Ziel, eine Auswahl von feinsten, marktfrischen Lebensmitteln und Zutaten bei seinen Kunden stilvoll aufzutragen. Das junge Küchenteam bereitet alles frisch vor Ort zu, achtet auf eine regionale Auswahl und auf eine nachhaltige Verarbeitung. Der pure Genuss von Köstlichkeiten, Finessen und Häppchen überzeugt. Das ist Kreativität à la GAMMACATERING.

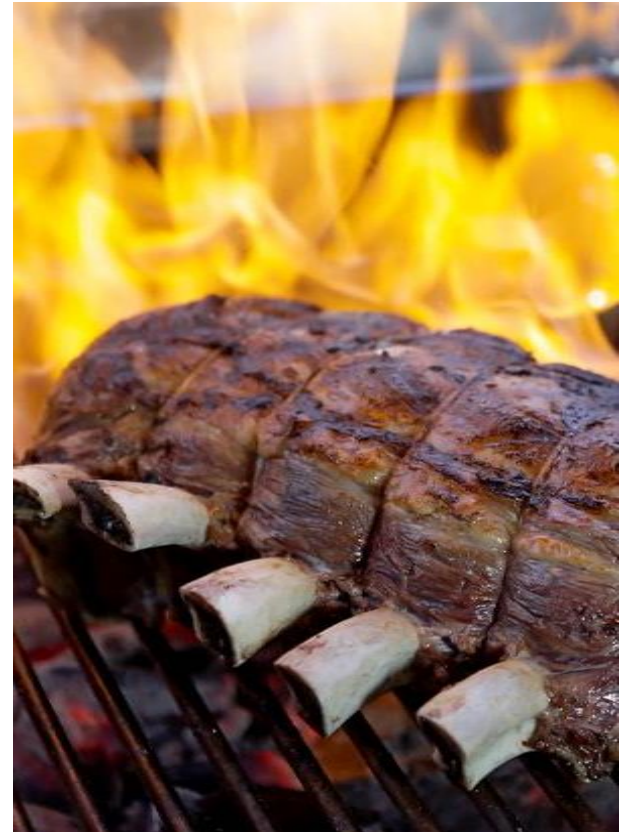














GAMMACATERING®

*Bühende Fantasien
inklusive.*



RAUMGESTALTUNG

Inszeniert mit Liebe zum Detail.

Die firmeneigene Raumgestaltungsabteilung kreiert einmalige Ideen, verbindet Kulinarik und Ambiente, setzt Trends in Floristik und Mobiliar, garantiert die Finesse. Die marktfrische Küche empfiehlt stets regionale und saisonale Speisen von höchster Qualität. Die eigene Logistik erfüllt alle Wünsche der mobilen Gastronomie und eröffnet ungeahnte Möglichkeiten, seine Gäste zu beglücken.

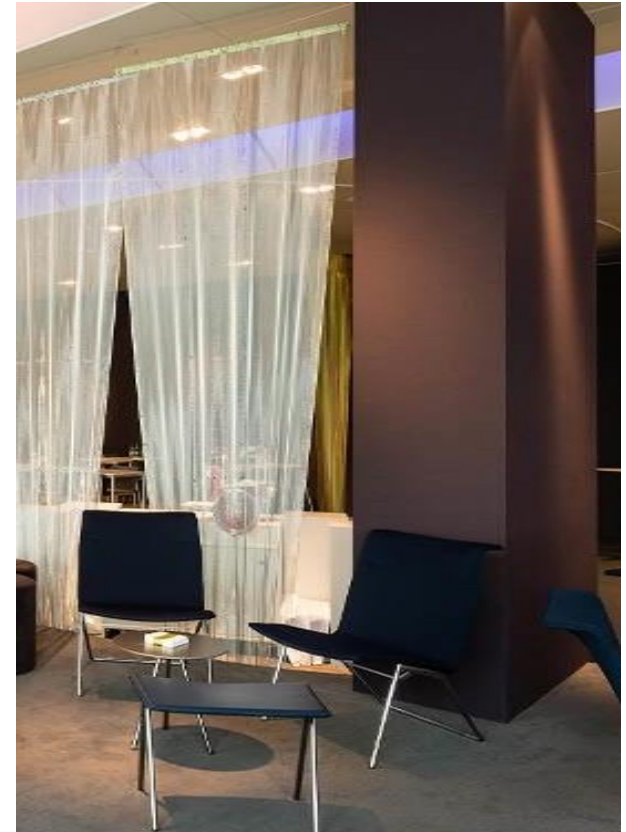




Business

Vom kleinen Business-Frühstück in gediegenem Ambiente bis zur grossen Veranstaltung am Abend: GAMMACATERING ist für Ihr Event der ideale Partner. Passend zum Thema – integriert in die Umgebung – als Erlebnis für Ihre Gäste.







Privat

Ob eine Geburtstagsfeier, ein Jubiläum oder ein Sommerfest: GAMMACATERING berät Sie mit jahrelanger Erfahrung, nimmt Ihnen die komplette Organisation und Durchführung ab und bringt Ihre Gäste zum Staunen. Sie machen nur das Eine – geniessen.





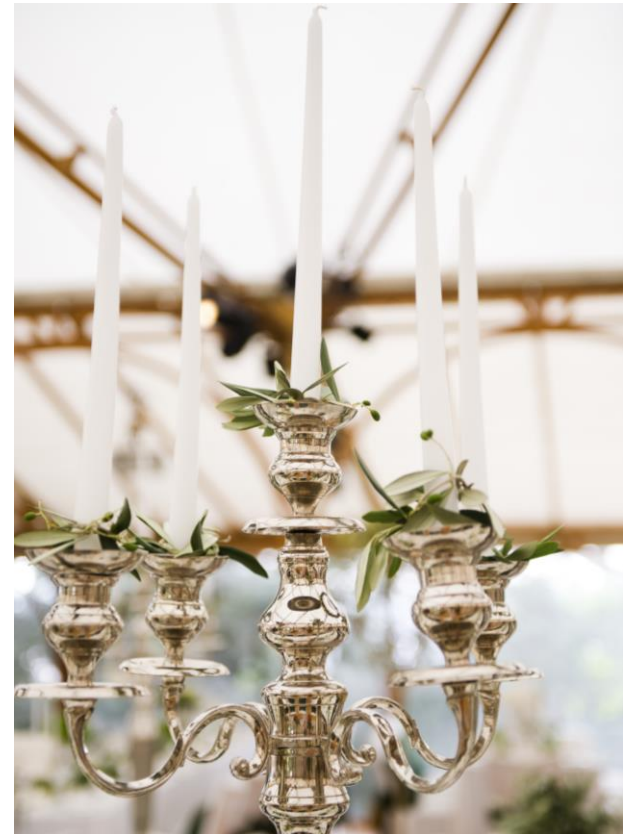




Hochzeit

Vom Brautstrauss bis zur Hochzeitstorte: Gemeinsam mit Ihnen gestaltet GAMMACATERING Ihre Hochzeitsfeier. Kulinarische Höhepunkte, prächtige Blumen in bezaubernden Locations nach einem durchdachten Konzept, dafür steht GAMMACATERING ein.











GAMMA BRINGTS

Aus purer Leidenschaft für beste Produkte und die herrliche Küche serviert GAMMA BRINGTS in praktischen Holzboxen ausgewählt leichte Köstlichkeiten. Ein frisches Frühstück, ein lockerer Office Lunch, Deluxe Sandwiches, ein spontaner Apéro und mehr. Schnell und unkompliziert ins Büro oder nach Hause geliefert.







Dort wo Sie sind,
ist das Fest.



LOCATION

GAMMACATERING finden überall den passenden Ort und berat Sie gerne bei der Planung Ihrer Feier.



NACHHALTIGKEIT

Zertifiziert für Nachhaltigkeit.

GAMMACATERING ist als erstes Catering Unternehmen der Schweiz mit der Nachhaltigkeits-Zertifizierung «Sustainable Company» ausgezeichnet. Das bestätigt ein nachhaltiges Wirtschaften und Handeln in allen massgeblichen Bereichen.



GAMMA Catering
CH-Hünenburg

Zertifikat-Nr. 2015-CH-001 vom 05.11.2015

erfüllt die umfassenden Nachhaltigkeits-Kriterien vorbildlich und wird hiermit zertifiziert als „Sustainable Company“.

Das Zertifikat ist gültig bis:



Geprüft und bewertet durch:



UNSERE PARTNER

Teamwork mit viel Spielfreude.

Qualität, Loyalität und Kreativität wird bei GAMMACATERING gross geschrieben. Dank langjährigen Partnerschaften mit Lieferanten kann GAMMACATERING dies ausleben. Partner wie die Firma Jumi AG, begeistert die Gäste mit seinen innovativen Kreationen und leckeren Produkten aus der Schweiz. Regionale Lieferanten wie Bosshard Früchte + Gemüse, Metzgerei Angst AG und Holzen Fleisch GmbH sind seit vielen Jahren verlässliche Lieferanten von GAMMACATERING.





GAMMACATERING®

*Mit Leidenschaft,
für Sie da.*



UNSERE MITARBEITER

Teamwork mit Spielfreude.

Das eingespielte Team von GAMMACATERING organisiert überall die perfekte Bühne für Gastgeber und Gäste. Regelmäßige Schulungen von allen Mitarbeitenden sichern den korrekten Umgang und die herzliche Gastfreundschaft. Denn Erfolg bedeutet nicht nur Fachkompetenz sondern auch gewinnende Persönlichkeit und ein attraktives Erscheinungsbild. Als diskreter Dienstleister brilliert GAMMACATERING, indem dem Gast das gewünschte Ambiente geboten wird. Dazu gehört ein gepflegtes Auftreten unserer Mitarbeiter. GAMMACATERING verfügt über ein breites Sortiment an Uniformen. Hier ein kleiner Auszug aus dem Mitarbeiterkatalog.









REFERENZEN

„Es ist uns ein grosses Bedürfnis, euch nochmals von ganzem Herzen zu danken! Unser gestriger Neujahrscocktail war ein Ereignis! Perfektes Essen auf höchstem Niveau, aufmerksamer und charmanter Service, wunderschönes Dekor. Wir haben so viele Komplimente von unseren Gästen erhalten, alle fühlten sich verwöhnt und haben den Abend rundum genossen - auch wir als Gastgeber. Ihr seid ein unschlagbares Team und ich bin sehr stolz und glücklich, Teil dieses Teams zu sein!“ **Neujahrscocktail, Zollikon, Januar 2016**

„Wir haben ja gemeinsam schon viele tolle Feste organisiert ... aber mit dem vergangenen Samstag haben wir einen neuen Benchmark gesetzt. Es war einfach nur schön! Angefangen von Deko und Ambiente über Euer tolles, sympathisches Team (bin ich ja gewohnt) und hervorragendem Essen. Unsere Gäste waren von Anfang an in Partystimmung, es hat einfach alles gestimmt! Viele überschwängliche Dankes-Emails von unseren Gästen tröpfeln herein und all die Komplimente möchte ich hiermit gerne an Euch weiterleiten. Eine meiner schönsten Parties und ich selber habe mich köstlich amüsiert und mir die Füsse wund getanzt.“ **Privatanlass, Herrliberg, Januar 2016**

„Wir dürfen auf einen sehr gelungenen und erfolgreichen VIP-Kundenevent zurückblicken. Die ersten Kunden- sowie internen Feedbacks sind äusserst positiv. Sie alle haben einen grossen Beitrag geleistet, dass unsere Kunden einen unvergesslichen und erlebnisreichen Aufenthalt in der Schweiz erleben durften. Die Gäste werden sicherlich viele spannende Erlebnisse sowie Emotionen mit nach Asien nehmen und positiv darüber berichten. Wir danken Ihnen herzlich für Ihren unermüdlichen und flexiblen Einsatz und Ihre stets professionelle Art. Wir freuen uns auf eine weitere erfolgreiche Zusammenarbeit.“ **Gübelin, St. Moritz, Februar 2014**

Weitere Referenzen:

ART Basel, Baselworld, BMW, Breitling, Bucherer, Credit Suisse, Green Turf, Gübelin, Hermès, IWC, Louis Vuitton, Mulberry, Roche, Sanitas Troesch, Swiss International Airlines, Syngenta, UBS, Vontobel, White Turf, etc.

Sowie Privatanlässe, Geburtstage, Hochzeiten, Taufessen, Sommerfeste, etc.



KONTAKT

Erzählen Sie uns Ihre Wünsche und wir gestalten und organisieren rundum Ihren Anlass. Abgestimmt, vorausschauend und erfahren. Der Einklang von Essen und Ambiente ist unsere Stärke. Sie haben eine Ansprechperson - Konsequenz und stilschlecht koordinieren wir alles aus einem Guss.



GAMMACATERING

Bösch 43

6331 Hünenberg

T +41 41 781 10 01

F +41 41 781 10 02

zug@gammacatering.com

www.gammacatering.com

